

Communiqué de presse

20 mai 2021

L'Académie Culinaire de France et Serbotel s'associent pour organiser « Cook'n Cœur », un défi culinaire au profit des Restos du Cœur le lundi 18 octobre 2021 sur le salon.

www.serbotel.com



L'Académie Culinaire de France, la plus ancienne association de chefs fondée en 1883, sous l'impulsion de son Président, Fabrice Prochasson (MOF 1996) et dans le cadre de son programme d'actions pour promouvoir la cuisine française, s'associe une nouvelle fois à Serbotel pour co-organiser l'édition 2021 de Cook'n Cœur au profit des Restos du Cœur.

Coordonné par Olivier Dardé, membre titulaire de l'Académie Culinaire de France et Responsable de l'antenne régionale Bretagne-Normandie, Cook'n Cœur mettra en scène et opposera six trinômes de chefs et personnalités venus soutenir Les Restos du Cœur dans un show culinaire haut en couleur. Le lundi 18 octobre 2021, les six trinômes composés d'un chef talentueux de Bretagne-Normandie, d'un jeune chef en formation et d'une personnalité publique (journaliste, institutionnel...), cuisineront donc devant le public de Serbotel un plat et un dessert, à partir d'un panier de produits de saison originaires du département de chaque équipe. Le chef de l'Académie Culinaire de France se distinguera par le port de gants blancs et son coaching sera uniquement verbal.

Les participants seront jugés et départagés par leurs pairs, chefs membres de l'Académie Culinaire de France, dont le Président d'honneur sera Yvon Garnier, membre émérite de l'Académie Culinaire de France. Le Président du Jury sera Eric Guérin, Chef du restaurant étoilé La Mare aux Oiseaux situé à Saint-Joachim (44720) et l'invité d'honneur de l'édition 2021, Fabrice Prochasson, Président de l'Académie Culinaire de France et MOF 1996.



Un défi gastronomique convivial, inédit, créatif et solidaire entre professionnels et passionnés qui sera l'occasion de valoriser les jeunes talents, de partager les savoir-faire, les patrimoines culinaires locaux dans une démarche de cuisine éco-engagée et responsable, le tout au profit d'une bonne cause, celle des Restos du Cœur de Loire-Atlantique.

A noter également que le lundi 18 octobre au matin se tiendra une table ronde sur la cuisine éco-engagée organisée par l'Académie Culinaire de France. Cette table-ronde permettra d'échanger sur les actions menées sur le terrain, les outils créés, les résultats enregistrés pour une restauration plus responsable.

Rendez-vous à Nantes du 17 au 20 octobre 2021 pour célébrer toutes les richesses et facettes des métiers de bouche, de la boulangerie-pâtisserie, de l'hôtellerie et de la restauration

L'Académie Culinaire de France

L'Académie Culinaire de France créée en 1883 par Joseph Favre, auteur du *Dictionnaire Universel de Cuisine Pratique*, est la plus ancienne association de chefs de cuisine et de pâtisserie du monde. Très active, l'Académie, présidée par Fabrice Prochasson, compte 37 membres titulaires, 38 membres émérites et 5 membres honoraires émérites, ainsi que 500 membres auditeurs ou associés en France et 600 à l'étranger. Dès sa création, elle s'est donnée le droit de défendre l'authenticité des appellations culinaires et de dénoncer toute tromperie, de promouvoir dans le monde la cuisine française et de faire respecter la bonne qualité et la bonne appellation des produits alimentaires. Elle se positionne comme le véritable conservatoire du patrimoine gastronomique français.

Les Restos du Cœur

L'Association Départementale des Restos du Cœur de Loire-Atlantique (44) accueille et accompagne plus de 27 000 personnes en difficulté grâce à ses 2082 bénévoles. Tous ces bénévoles donnent de leur générosité, de leur esprit de convivialité, de leur sens de l'écoute, du contact et de la tolérance dans l'esprit de la Charte des Bénévoles. Pour venir en aide aux 900 000 personnes que nous accueillons à travers toute la France, nous avons plus que jamais besoin de toutes les bonnes volontés ! C'est grâce à l'engagement des bénévoles à nos côtés que nous pouvons poursuivre nos actions et faire vivre la solidarité !

Serbotel

Serbotel, salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration, est organisé tous les 2 ans depuis 1985 par EXPO NANTES. Depuis sa création, il s'est imposé comme le rendez-vous incontournable du Grand Ouest de la France, pour les professionnels de tous les métiers. Vitrine des savoir-faire régionaux et nationaux, Serbotel affiche la volonté de promouvoir une gastronomie créative, les services d'une hôtellerie moderne et la passion des métiers de bouche et des produits de qualité. Avec plus de 500 exposants de tous les secteurs, le salon présente une offre exhaustive et un large panorama de produits et de matériel. Plus de 35 000 visiteurs professionnels de tous les métiers viennent découvrir les nouveautés des fournisseurs, comparer et renouveler l'offre et l'équipement de leur établissement. Animations-démonstrations, conférences et concours (départementaux, régionaux, nationaux, européens, mondiaux) contribuent comme à chaque édition, à l'ambiance festive de ces 4 jours de rendez-vous d'affaires et de rencontres professionnelles.

**Les chiffres
clés
Serbotel
2019**

